



## Braunschweiger Mumme

Die Mumme war je nach Brauart ein schwach bis stark alkoholhaltiges Bier, das aufgrund seiner vitalisierenden Wirkung und langen Haltbarkeit für die langen See- und Entdeckungsreisen des 15. und 16. Jahrhunderts als Proviant diente und über den Seeweg sogar bis nach Indien gelangte. Heute ist die Braunschweiger Mumme als dickflüssiger alkoholfreier Malzextrakt, mit dem Speisen und Getränke verfeinert werden, oder als dunkles Bier erhältlich.

## The Braunschweiger Mumme

The Mumme was, depending on the method of brewing, a weak to strong alcoholic beer. Due to its revitalizing effect and long storage life, it was a popular component of ships' provisions on long journeys and voyages of discovery in the 15th and 16th centuries, travelling even as far as India. Today, the Braunschweiger Mumme is available as a viscous, non-alcoholic malt extract with which food and drink can be refined, or as a dark beer.

Informationen zu Reiseangeboten nach Braunschweig finden Sie unter: [www.braunschweig.de/reiseangebote](http://www.braunschweig.de/reiseangebote)

For information on travel offers for Braunschweig, please go to: [www.braunschweig.de/travel\\_offers](http://www.braunschweig.de/travel_offers)



### Touristinfo

Kleine Burg 14, 38100 Braunschweig  
Tel. +49 (0)5314702040  
Fax +49 (0)5314702044  
touristinfo@braunschweig.de

### Öffnungszeiten | Opening Times

Mo. bis Fr. 10:00–18:30 Uhr, Sa. 10–16 Uhr,  
Mai–September: So. 10–12 Uhr |  
Mon to Fri 10.00 a.m.–6.30 p.m., Sat 10 a.m.–4 p.m.  
1st May to 30th Sept Sun 10 a.m.–12 noon

Änderungen vorbehalten



Braunschweig

Die Löwenstadt



[www.braunschweig.de](http://www.braunschweig.de)

Stadt Braunschweig

Braunschweig  
Stadtmarketing

Braunschweig Stadtmarketing GmbH/Sascha Gramann

Feldia - stockphoto.graf



Braunschweig Stadtmarketing GmbH/Peer Sengk

## Mumme-Kartoffelsüppchen

für 4 Personen

900 g	Kartoffeln
2	Salatgurken (ca. 800 g)
1	Zwiebel
2 EL	Öl
500 ml	Gemüsebrühe
300 ml	Mumme
100 g	Räucherlachs
1 Bund	Schnittlauch (klein)
200 g	saure Sahne
1 TL	Mehl
	Muskat, Pfeffer, Salz

Kartoffeln waschen, schälen und in gleich große Stücke schneiden. Eine Gurke schälen, längs halbieren, entkernen und würfeln. Zwiebel würfeln und in heißem Öl glasig dünsten. Gurken- und Kartoffelwürfel mit Gemüsebrühe und Mumme zugedeckt aufkochen und 20 Minuten bei kleiner Hitze kochen lassen. Lachs in kleine Würfel schneiden, abgedeckt beiseite stellen. Zweite Gurke streifig schälen, längs halbieren, entkernen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Schnittlauch in Röllchen schneiden.

Saure Sahne und Mehl verrühren. Suppe fein pürieren, dabei die Sahne zugeben. Suppe unter Rühren aufkochen, Gurkenscheiben zugeben und 2 Minuten in der Suppe bissfest garen. Suppe mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken und mit Lachs und Schnittlauch servieren.

## Mumme Potato Soup

Serves 4

900 g	potatoes
2	cucumbers (approx. 800 g)
1	onion
2 tbsp	oil
500 ml	vegetable stock
300 ml	Mumme
100 g	smoked salmon
1 bunch	of chives (small)
200 g	sour cream
1 tsp	plain flour
	nutmeg, pepper, salt

Wash and peel the potatoes and cut into equal pieces. Peel one cucumber, slice it in half lengthways, remove the pips and cut the flesh into cubes. Cut the onion into cubes and fry in hot oil until transparent. Place the cucumber and potato cubes in a saucepan with the vegetable stock and the Mumme, cover and cook for 20 minutes over a low heat. Cut the salmon into small cubes, cover and place to one side. Peel the second cucumber, leaving decorative stripes, cut in half lengthways, remove the pips and cut the flesh into 5 mm slices. Cut the chives into fine rings.

Mix the sour cream and the flour. Puree the soup, adding the cream. Bring to the boil, stirring continuously, add the cucumber slices and allow them to cook for 2 minutes (they should remain firm to the bite). Season the soup with nutmeg, salt and pepper and serve garnished with salmon and chives.



Fotolia - Rhanna Muhlbauer

## Mumme-Dressing

für 4 Personen

100 ml	Mumme
50 ml	Wasser
1 EL	Senf
3 EL	Essig
50 ml	Öl
	Salz, Pfeffer

Alle Zutaten vermengen und mit einem Mixstab aufschlagen.

## Mumme Dressing

Serves 4

100 ml	Mumme
50 ml	water
1 tbsp	sweet mustard
3 tbsp	vinegar
50 ml	oil
	salt, pepper

Mix all the ingredients together using a blender.

Fotolia - Christian Jung